National

フードプロセッサー（家庭用）

品番 MK-K78・MK-K58・MK-K48

取扱説明書・料理集

SPEED COOKING

●この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと保存し、必要なときにお読みください。
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付 　上手に使って上手に節電

このたびはフードプロセッサーをお買い上げいただき、
まことにありがとうございました。

刻む、する、混ぜる、おろすが自由自在。　いろんな料理を簡単・スピード調理。

フードプロセッサーでできること

● 説明の写真・イラストはMK-K78を使用しています。
● 料理の写真は、材料・鮮度・写真写りなどにより、実際のでき上がりと異なることがあります。

カッター・羽根の種類と働き

3種類のカッターとパンの羽根を換えることで幅広いメニューをお楽しみいただけます。

ナイフカッターを使って

☞P.14

刻む たまねぎ 肉(ミンチ) 生食パン

する 魚(すり身) ごま ふりかけ

混ぜる ドレッシング マヨネーズ たれ

おろし・とろろカッターを使って

☞P.28

おろす 大根 長芋

パンの羽根を使って

☞P.30

こねる パン生地

スライス・せん切りカッターを使って

☞P.38

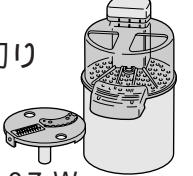
スライス きゅうり たまねぎ キャベツ じゃがいも にんじん

せん切り 大根・にんじん じゃがいも きゅうり

● お買い上げの品番により、カッター・羽根の数が異なります。

	MK-K78	MK-K58	MK-K48
	○ チタンカッター	○ チタンカッター	○
	○	○	○
	○	○	※1 (別売)
	○ チタンカッター	※2 (別売)	※2 (別売)

次の別売部品をお求めいただきますと、幅広いメニューがお楽しみいただけます。

● ナショナル製品取扱店でお求めください。
[2002年2月現在・税別]

MK-K48をお持ちの方へ

※1
パンの羽根

部品番号：AUF84-137-W
希望小売価格：1,000円

MK-K58・MK-K48をお持ちの方へ

※2
スライス・せん切りカッターセット

部品番号：AUA08-137-W
希望小売価格：6,500円

フードプロセッサー（ナイフカッター）の上手な使い方

このフードプロセッサーの「取扱説明書・料理集」では、数多くのレシピを掲載しております。
フードプロセッサーならではの手軽さと、簡単・スピード調理をお楽しみください。

基本の使いかた

（例：ぎょうざの具）

1 容器を本体に取り付けたあとにカッターを取り付ける

お願い

- 材料を容器に入れてからカッターを取り付けない。
- カッターと材料の入った容器を本体に取り付けない。
（カッターが浮いた状態で軸のみ回転し、故障の原因になります。）

2 材料を入れる

3 ふたを両手で押さえる

4 でき上がり

4人分が一度にラクラク

ぎょうざの具や、ハンバーグの種など、1回に4人分500ｇの材料をまとめて刻み混ぜることができます。

材料は2～3cmの大きさに下ごしらえして

材料はすべて2～3cm角の大きさ、または2～3cmの長さに切る。
＊肉は骨・皮・筋を取り除く。
＊魚はうろこ・頭・内臓・骨・尾びれを取り除く。

いろんな材料を一度に入れて

面倒なプロセスなしのクイックレシピ。2～3cmの大きさに下ごしらえした材料をまとめて入れて、でき上がり。

ふたを両手でしっかり押さえる

片手だけで運転すると、ふたの間から材料がこぼれたり、ガタガタ動くことがあります。スイッチを押すもう片方の手で、ふたの反対側を押さえながら運転します。

あらびきと連続を材料に応じて

［MK-K78・MK-K58］

野菜のみじん切りや肉のミンチは「あらびき」で様子を見ながらゆっくりと。魚のすり身やごま・ピーナッツなどのすりつぶし・パン生地作りは「連続」で。

「入」・「切」を繰り返す ［MK-K48］

ふたを押さえると「入」、離すと「切」。最初は数回「入」・「切」を繰り返して、あら刻みにします。

運転時間でお好みの刻みサイズに

（にんじんの例）

ふたを押さえて運転する時間で、あら刻み～細かいみじん切りまでお料理に合ったお好みのサイズに。

跳ねた材料はへらなどで落とす

すり身など飛び散りやすい材料は、途中で容器の縁についた材料をへらなどで下に落として再び運転する。

ごまペーストなどはまとめづくりで

ごまのような小さな材料は、少量だと空回りしますが、たくさん作るときはとても便利。

まとめづくりのフリージング活用でらくらく献立上手

フードプロセッサーならではの素早い下ごしらえ。まとめて作ってフリージングすれば、1週間もらくらく乗りきれますし、いざ、というときにも大活躍です。フリージングの上手な活用法をご紹介します。

（☞P.17＆P.19）

もくじ

お使いになる前に

ナイフカッターを使って

刻む・混ぜる

する

混ぜる

おろし・とろろカッターを使って

おろす

パンの羽根を使って

こねる

スライス・せん切りカッターを使って

スライス・せん切り

ご愛用いただくために

安全上のご注意

必ずお守りください

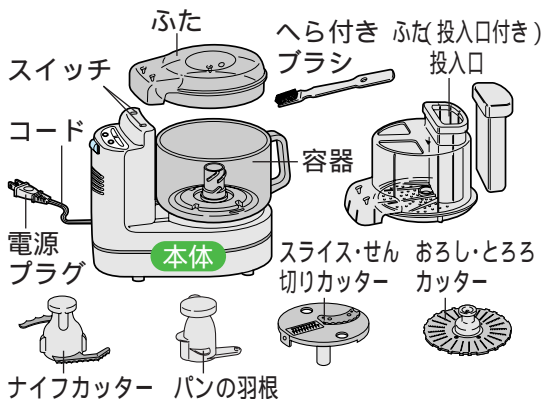
お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

	この絵表示は、してはいけない「禁止内容」です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

けがを防ぐために

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

感電・けがの原因になります。

接触禁止

カッターは鋭利なため直接手を触れない

けがの原因になります。

※ナイフカッター、おろし・とろろカッターは、つまみを持つ。スライス・せん切りカッターは指穴部を持つ。

接触禁止

運転中に容器や投入口の中に、指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない

けがの原因になります。

電源・コード

コード・電源プラグを破損するようなことはしない

傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

● コード・プラグの修理は、販売店にご相談ください。

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない

たこ足配線などで、定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因になります。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

● プラグを抜き、乾いた布でふく。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

● 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

取り扱い

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

本体内蔵の電気部品に水が入り、ショート・感電の原因になります。

分解禁止

絶対に分解・修理・改造は行わない

火災・感電・けがの原因になります。

● 修理は販売店にご相談ください。

注意

けがを 防ぐために

運転中に移動させない

けがの原因になります。

不安定な所で使わない

けがの原因になります。

60℃以上の熱い材料を容器に入れない

吹きこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因になります。

スイッチをふた以外で押さない

けがの原因になります。

電源プラグを抜く

部品の取り付け・取り外し・お手入れするときはスイッチを切り電源プラグを抜く

けがの原因になります。

調理材料を取り出すときは、へらなどで取り出す

けがの原因になります。

スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする

けがの原因になります。

電源・コード

電源プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

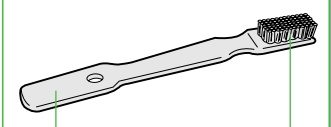
電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火の原因になります。

各部の名前と扱い方 (ナイフカッター／おろし・とろろカッター／パンの羽根編)

注入口
マヨネーズなどを作るときに使う。
(☞P.25)

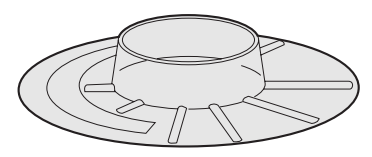
突起
スイッチに合わす。

ふた

付属品
へら付きブラシ(1本)
材料を取り出すときに使う。
カッターや羽根を洗うときに使う。

ナイフカッター(☞P.14)
つまみ

おろし・とろろカッター(☞P.28)
つまみ

パンの羽根(☞P.30)
つまみ
(MK-K78・MK-K58)

● 刃の先が曲がっているのは性能をよくするためです。異常ではありません。

カッターカバー
収納するときに使います。
(☞P.42)

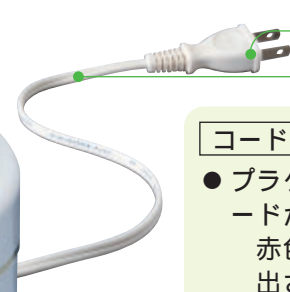
容器(ガラス製)
● 耐熱ガラスではありません。
● 冷凍庫に入れない。
● 野菜などをペースト状にするときは、材料を60℃以下に冷ましてから使う。
(ガラスが割れる原因になります。)

水位線(約160ml)
液体だけ(ドレッシングなど)のかくはん最大量

スイッチ
ふたの突起で押されてスイッチが入ります。

軸

電源プラグ
コード

コードリール式
● プラグを引っ張るとコードが出る。
※赤色テープ以上引き出さない。
● 少し引いて戻すと自動的に巻き込む。
※MK-K48はコードリール式ではありません。

回転切換つまみ
(連続／あらびき)

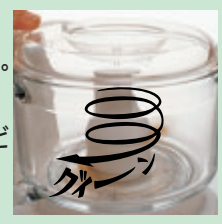
本体

リセットボタン：赤色
(本体底面)

MK-K78 MK-K58 をお持ちの方へ

メニューに合った回転方法が選べます

回転切換つまみを合わせるだけで、材料の持ち味を損なわずに切れます。

連続はカッターが連続回転します。
いわしなどのすりつぶし、マヨネーズなどの混ぜ合わせ・パン生地こねなどに！

あらびきはカッターが断続的に回転し、ゆっくりと切っていきます。
(「入」・「切」を繰り返す。)
肉・魚類のあらびき、野菜類のみじん切り・スライス・せん切りなどに！

MK-K48をお持ちの方へ

MK-K48は連続回転のみです。
回転切換つまみ「あらびき」を使うメニューは、できぐあいを見ながらふたを「チョンチョン」と押してください。
※「チョンチョン」とは1秒間隔でふたを押す、離すを繰り返すことを言います。

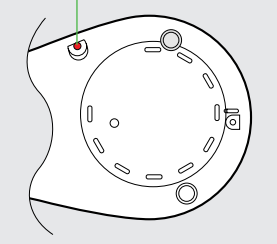
ポイント モーターに負担をかけないために
● 禁止材料を使わない。

禁止材料記載頁

ナイフカッター	P.15
おろし・とろろカッター	P.28

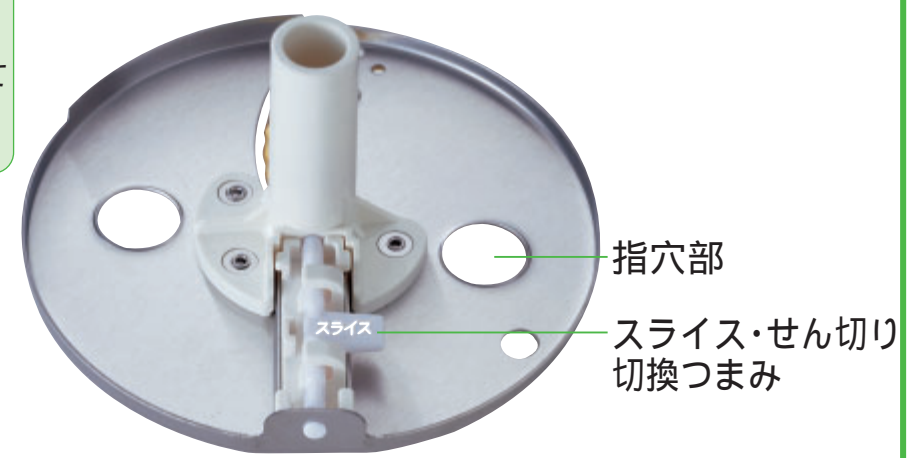
● 1回に調理できる最大量以下で作る。
● 異常音や振動が大きいときは、材料を減らす。

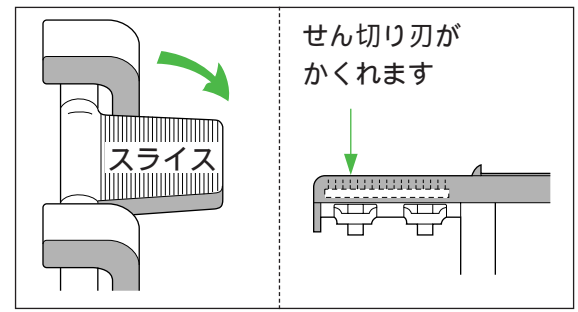
お願い 次のようなときは、いったん運転を止めてください
● 材料がふたや容器のふちに付いたときは、へらなどでかき落とす。(均一に調理できます。)
● 材料がカッターに巻き付いたり、容器との間に挟まったときは、へらなどで取り除く。
(そのまま運転を続けると、故障の原因になります。)

お知らせ 使用中に運転が止まったときは
「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」(☞P.43)に従って、本体底面の赤いリセットボタンを押す。

容器の追加購入は、ナショナル製品取扱店でお求め下さい。
部 品 番 号：AUA02-1201-W
希望小売価格：2,300円(税別)
[2002年2月現在]

各部の名前と刃の合わせ方（スライス・せん切りカッター編）

スライス・せん切りカッターの刃の合わせ方

スライス・せん切り切換つまみで合わせる
※必ず指穴部を持ってカッターを裏返し、操作してください。

スライスするとき

「スライス」文字が見える方向へ最後まで倒す
（途中で止めると、スライスがきれいにできません。）

● スライスの厚さ 約1mm

せん切りするとき

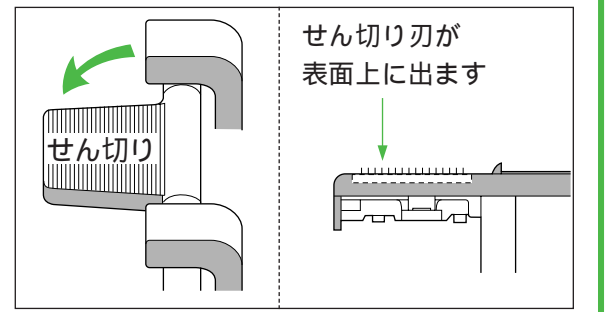
「せん切り」文字が見える方向へ最後まで倒す
（途中で止めると、せん切りがきれいにできません。）

● せん切りの太さ(約) 幅1.5mm 厚さ1mm

✕スライス・せん切りカッターの禁止材料　故障の原因になります。

かたいもの	粘りけの強いもの
●ハム　●サラミソーセージ ●チーズ　●ごぼう ●しょうが　●冷凍食品 ●かたい種のあるもの（柿・桃…など）	●長芋 ●じねんじょ ●つくね芋 ●いちょう芋 など
やわらかく、こしのない材料（うまく切れません）	
●ねぎ　●トマトなど ●葉の巻きの緩いキャベツ（特に春の新キャベツ）	

収納ケース

（おろし・とろろカッターとスライス・せん切りカッターを収納できます。☞P.42）

ポイント　モーターに負担をかけないために

● 禁止材料を使わない。
● 1回に投入できる量以下で使う。
● 異常音や振動が大きいときは、材料を減らす。

お願い

● カッターは鋭利なためけがの原因になります。取り扱いには気を付けてください。

お知らせ　使用中に運転が止まったときは

「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」（☞P.43）に従って、本体底面の赤いリセットボタンを押す。

あらびきハンバーグを作る

ハンバーグの種を作る

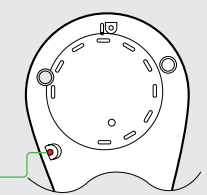
1 切換つまみを あらびき に合わせ、ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。

2 材料Ⓐ・牛肉・卵・Ⓑの順にそれぞれまんべんなく入れてふたをし、30〜50秒ふたを押す。

使用後は　電源プラグを抜く

形を整えフライパンで焼く

3 手に油をつけ、2を4等分にし、形を整え、中央を少しくぼませる。

4 熱して油をなじませたフライパンに入れ、焦げ目が付いたら裏返して、ふたをして弱火で中に火が通るまで焼く。

材料（約4人分）

- 牛かたまり肉（2〜3cm角に切る）……300g
- Ⓐ
  - たまねぎ（1〜2cm角に小さく切る）……50g（中¼個）
  - 食パン（8つにちぎる）…½枚
- 卵……1個
- Ⓑ
  - 牛乳……大さじ1
  - 塩……小さじ½
  - こしょう・ナツメグ…各少々
- サラダ油……適量

MEMO
- かたまり肉の代わりに薄切り肉（2〜3cm長さ）も使えます。
- お好みで牛肉を減らして豚肉を入れて（肉合計300g）作ることもできます。

ナイフカッターで刻めるもの

	材料例	1回の最大量〜最少量	回転切換つまみ	運転時間 最大量	運転時間 最少量	下ごしらえのポイント
みじん切り	たまねぎ	300〜50g	あらびき	13〜15秒	約5秒	2〜3cm角に切って入れる。
みじん切り	たくあん	300〜50g	あらびき	13〜15秒	6〜7秒	2〜3cm角に切って入れる。
みじん切り	パセリ	30〜10g	あらびき	約1分	15〜20秒	軸を取り、水分をよくふき取って入れる。
みじん切り	にんにく	300〜50g	あらびき	15〜20秒	8〜12秒	薄皮をむく。
みじん切り	ピーナッツ	200〜50g	あらびき	約1分	35〜45秒	薄皮をむく。クッキーなどに使う。
ミンチ	牛肉・豚肉・鶏のささ身など	200〜100g	あらびき	20〜40秒	10〜20秒	● 骨、皮、筋を取り除き、約2cm角に切って入れる。 ● **豚ばら肉のかたまりは、運転が止まる原因になるため、薄切りを使う。** ※薄切り肉は2〜3cm長さに切る。
生パン粉	食パン6枚切り	2〜½枚	連　続	10〜15秒	5〜10秒	みみを取り、6〜8つにちぎって入れる。

ハンバーグの種を使って アレンジ

ミートローフ

なまこ形にまとめてオーブン皿にのせ、表面にオリーブ油を塗り、予熱したオーブンで30〜40分焼く。
約200℃

スコッチエッグ

ゆで卵に薄力粉を薄くまぶし、種で包む。フライ衣を付けて揚げる。

しいたけ&ピーマンの肉詰め

しいたけの裏側に薄力粉を薄くまぶし、種を詰めて焼く。ピーマンを縦半分に切り種を除き、内側に薄力粉を薄くまぶし、種を詰めて焼く。

お知らせ　MK-K48をお持ちの方へ

回転切換つまみ あらびき を使うメニューは、できぐあいを見ながらふたを「チョンチョン」と押してください。

ナイフカッターの禁止材料　故障の原因になります。

かたいもの		粘りけの強いもの
●コーヒー豆	●するめ	●納豆
●すじ肉	●干ししいたけ	●長芋
●棒だら	●冷凍食品・氷	●じねんじょ
●乾燥したパン		●つくね芋
●かたい乾物類（乾燥大豆・だしこんぶなど）		●いちょう芋 など

泡立て、ジュースなどの調理

液体が漏れて、故障の原因になります。

野菜たっぷりの手作りメニューを作る

野菜たっぷり ヘルシーカレー

材料（約4人分）

Ⓐ
- にんじん・れんこん・かぼちゃ…各50g
- たまねぎ…100g（中½個）
- じゃがいも………100g
- 生しいたけ……………2枚

- 鶏のささ身……………100g
- サラダ油…………大さじ1

Ⓑ
- 水…………………600ml
- ローリエ………………1枚

- カレールウ（市販のもの）100g

作り方

1. にんじん、れんこん、たまねぎ、じゃがいもは、皮をむいて2〜3cm角に切る。
かぼちゃは種を取り、約2cm角に切る。
生しいたけは、石づきを取り、4つに切る。
鶏のささ身は筋を取り、2〜3cm長さに切る。
2. ナイフカッターを取り付けて、Ⓐを入れ、［あらびき］で20〜30秒ふたを押してみじん切りにし、取り出す。
3. 鶏肉を入れ、［あらびき］でふたを20〜30秒押す。
4. **なべに油を入れて熱し、2をいため、しんなりしたら3を加え肉の色が変わればⒷを加えて煮る。野菜が柔らかくなったらルウを溶かし入れる。※なべ底に焦げ付きやすいのでご注意ください。**

野菜たっぷり ミートソース

材料（約4人分）

- 牛薄切り肉……………300g

Ⓐ
- たまねぎ…200g（中1個）
- にんじん　100g（中½本）
- ピーマン………………2個
- にんにく………………1片

Ⓑ
- トマトの水煮（汁も使用）…400g（1缶）
- 固形スープ……………1個
- 水・赤ワイン…各100ml
- トマトピューレ…100ml
- ケチャップ・ウスターソース…各大さじ1
- 塩……………………小さじ½
- こしょう・好みのハーブ…適宜

- オリーブ油…………大さじ1

作り方

1. 牛薄切り肉は2〜3cm長さに切る。
たまねぎ、にんじんは皮をむき、2〜3cm角に切る。
ピーマンは種を取り、2〜3cm角に切る。
にんにくは皮をむく。
2. ナイフカッターを取り付けてⒶを入れ、［あらびき］で約20秒ふたを押してみじん切りにし、取り出す。
3. 牛肉を入れ、［あらびき］でふたを25〜30秒押す。
4. なべにオリーブ油を入れて熱し、2をいため、しんなりしたら3を加え、肉の色が変わればⒷを入れて煮込む。

手作り ぎょうざ

材料（約4人分）

Ⓐ
- 豚薄切り肉…………200g
- キャベツ…80g（中1½枚）
- 生しいたけ……………1枚
- にら……………………¼束
- 白ねぎ…………………¼本
- しょうが・にんにく…各1片
- ごま油・しょうゆ…各大さじ1
- 塩…………………小さじ½

- ぎょうざの皮…………32枚
- サラダ油………………適量
- 湯………………………適量

作り方

1. 豚薄切り肉は2〜3cm長さに切る。
キャベツは2〜3cm角に切る。
生しいたけは石づきを取り、4つに切る。
にら、ねぎは2〜3cm長さに切る。
しょうが、にんにくは皮をむく。
2. ナイフカッターを取り付けてⒶを入れ、［あらびき］で25〜30秒ふたを押して種を作る。
3. ぎょうざの皮の縁に水を付けて2を包む。
4. **熱して油をなじませたフライパンにぎょうざを並べ、焼き色が付いたら、湯を入れて蒸し焼きにする。**

フリージング活用術 I

ハンバーグの種を使って フリージング活用

ハンバーグ

ハンバーグの種をだ円にまとめて冷凍。
［使い方］解凍して焼く。

ミンチカツ

ハンバーグの種をだ円にまとめ、薄力粉・溶き卵・パン粉の順で衣を付け冷凍。
［使い方］油で揚げる。

ロールキャベツ

ハンバーグの種をゆでたキャベツで包んで、冷凍。
［使い方］コンソメスープやトマトソースで煮込む。

肉だんご

ハンバーグの種をだんご状に丸めて冷凍。
［使い方］揚げる、煮るなどの方法で加熱する。

フリージング活用術 II

ミートソース

フリージング袋に入れて冷凍。
［使い方］半解凍し、混ぜながら加熱する。

ぎょうざ

ぎょうざの具を皮に包んだら、バットに並べて冷凍する。
［使い方］必要な量だけ取り出して、凍ったまま焼いたり、揚げたり、スープに入れて。

おもてなしメニューを作る

手作りならではのおいしさ
あらびきソーセージ（皮なし）

材料（約4人分：8本分）

- 豚ばら薄切り肉 ………100g
- 豚もも薄切り肉 ………200g
- たまねぎ…………50g（¼個）
- にんにく …………………1片
- 白ワイン ……………大さじ1
- 塩 ……………………小さじ1
- 砂糖 …………………小さじ½
- パセリ、オレガノ等好みのハーブ…適宜
- こしょう、ナツメグ ……少々

作り方

1. 豚ばら・豚もも薄切り肉は2〜3cm長さに切る。たまねぎは2〜3cm角に切る。にんにくは皮をむく。
2. ナイフカッターを取り付けて材料すべてを入れ、あらびき で20〜30秒ふたを押す。
3. 手にサラダ油を付け、種を8等分して棒状に形作り、オーブンシート（油を塗ったアルミ箔でも可）でくるくる巻き両端をねじる。
4. オーブン皿にサラダ油をぬり、予熱したオーブンで15〜20分焼く。200〜220℃

ゆでめんや豆腐にかけて
肉みそ

材料（約4人分）

- Ⓐ 生しいたけ ……………2枚
- Ⓐ 白ねぎ …………………¼本
- Ⓐ しょうが ………………1片
- Ⓑ 豚ばら薄切り肉 ……200g
- Ⓑ 酒、片栗粉 ……各大さじ1
- Ⓒ みそ……………………60g
- Ⓒ 甜面醤（てんめんじゃん） …………大さじ1
- Ⓒ 水 …………………100ml
- 豆板醤 ……………大さじ1
- ごま油 ……………小さじ2

作り方

1. 生しいたけは石づきを取り、4つに切る。白ねぎは2〜3cm長さに切る。しょうがは皮をむく。
   豚ばら薄切り肉は2〜3cm長さに切る。
2. ナイフカッターを取り付けて、Ⓐを入れ、あらびき でふたを約10秒押してみじん切りにし、取り出す。
3. Ⓑを入れ、あらびき でふたを25〜30秒押す。
4. 中華鍋を熱してごま油をなじませ、2をいためる。香りがたてば3を加え、肉の色が変わるまでいためる。豆板醤を加えてさっといため、合わせたⒸを入れ、汁気がなくなるまでいためる。

具だくさんでおいしい
ちらしずし

材料（約4人分）

- Ⓐ 干ししいたけ …………4枚
- Ⓐ かんぴょう……………10g
- Ⓐ にんじん …50g（中¼本）
- Ⓐ れんこん ……………100g
- Ⓑ だし汁 ……………400ml
- Ⓑ 砂糖 ………………大さじ3
- Ⓑ しょうゆ …………大さじ2
- 米 ……………………3カップ
- Ⓒ 酢 ……………………80ml
- Ⓒ 砂糖 ………………大さじ4
- Ⓒ 塩 ………………小さじ1½
- えび ……………………8尾
- 錦糸卵、紅しょうが ……適宜

作り方

1. 干ししいたけ、かんぴょうは水で戻し、2〜3cm長さに切る。にんじん、れんこんは皮をむいて2〜3cm角に切る。
   えびは背腹を取り、色よくゆで、殻をむく。
2. ナイフカッターを取り付けてⒶを入れ、あらびき でふたを約20秒押してみじん切りにし、取り出す。
3. 2をⒷで煮て、汁気を切り、冷ます。
4. 米をやや固めに炊いてⒸと合わせ、3の具を混ぜる。
5. 器に盛り、えび、錦糸卵、紅しょうがを飾る。

フリージング活用術Ⅲ

たまねぎのみじん切り・スライス
焦がさないようにいため、ラップして冷凍。
使い方 ほぐして使う。

ミートソース
フリージング袋に入れて冷凍。
使い方 半解凍し、混ぜながら加熱する。

生パン粉
フリージング袋に入れて冷凍。
使い方 ほぐしてフライ衣や、グラタンの上に。

パセリのみじん切り
ラップして冷凍。
使い方 凍ったまま必要な分だけ使う。

にんにくのみじん切り
少量ずつラップして冷凍。
使い方 凍ったままいためて香りを出して使う。

トマトソース
トマトの皮・種を取り、たまねぎ、ハーブなどと共にナイフカッターで細かくし、鍋に移して煮る。味を整え、冷ます。製氷皿などに入れて冷凍し、しっかり凍ったら1回分ずつ袋に移す。
使い方 ラザニア・スパゲティ、ピザなどに。

ちらしずしの具
にんじん・しいたけ・かんぴょうなどをみじん切りにし、だし汁で煮含め、冷凍。
使い方 使うときにほぐしてすし飯に混ぜる。

いわしのつみれ汁を作る

材料（約4人分）

- Ⓐ
  - いわし ……………（正味）200g
  - 卵 ………………………………½個
  - 片栗粉・酒 ……………各大さじ1
  - しょうゆ ………………………小さじ1
  - しょうが（1cm角に切る）…1片
- だし汁 ………………………………600ml
- Ⓑ
  - 酒 ………………………………大さじ1
  - 塩 ……………………………ひとつまみ

MEMO

- いわしは水分をよくふき取る。10cm以下のいわしなら骨ごとすりつぶせますが、歯にさわることがあります。
- 骨ごとすり身にする場合は、もう少し長めにふたを押す。
- お好みで青じそまたは、白ねぎなどを入れてもよいでしょう。

すり身を作る

1 いわしはうろこ・頭・内臓と骨・尾びれを取り除き、2〜3cm長さに切る。

2 切換つまみを［連　続］に合わせ、ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。

3 Ⓐを入れてふたをし、15〜20秒ふたを押して、すり身にする。

使用後は　電源プラグを抜く

仕上げる

4 だし汁にすり身を落とし入れて煮、Ⓑで味を整える。

れんこんで挟んで揚げると

れんこんの挟み揚げ

- 薄切りにしたれんこんの片面にかたくり粉を付け、付けた面を内側にして、いわしのすり身を挟む。
- 170°Cに熱した油で揚げ、レモン汁をかけていただく。

つくね

一口大に丸めてフライパンで焼き、しょうゆ・酒（各大さじ1）・みりん・砂糖（各大さじ½）を合わせた調味液で照り焼きにする。

ナイフカッターですれるもの

	材料例		1回の最大量〜最少量	回転切換つまみ	運転時間 最大量	運転時間 最小量	下ごしらえのポイント	応用例
すり身	いわし（15cm以下）		300〜100g	連　続	30〜60秒	20〜50秒	うろこ・頭・内臓と骨・尾びれを取り除き、2〜3cm角に切る。※骨を取り除くとよりなめらかになります。	つみれ汁、さつま揚げなど
	白身魚				30〜60秒	20〜50秒	骨・皮を取り除き2〜3cm角に切る。	椀種やはんぺんなど
	いか・えび				50〜60秒	30〜50秒	殻・皮・わた・足を取り除き2〜3cm角に切る。	すり身揚げに
すりつぶし	ごま（いりごま）		300〜10g		25〜30秒	20〜25秒		ほうれん草のごまあえ、白あえなど
	ピーナッツ		300〜100g		2分30秒〜3分30秒		薄皮をむく。	あえものに
	煮干し（やわらかめ）		40g		約50秒		頭・わたを取り除き、1〜2cm長さに切る。	みそ汁などに
	にんじん・かぼちゃ…など		300〜100g		40〜60秒		2〜3cm角に切り、ゆでる。	
	ゆでた大豆		180g		約1分30秒		指でつぶせるくらいまで煮たもの。	みそなど
	ふりかけ	煮干し（やわらかめ）40g いり白ごま　大さじ2 干しえび　大さじ3 塩　少々	合わせて約80g		約50秒		煮干しは頭・わたを取り、1〜2cm長さに切る。	

お知らせ

特に煮干しは最大量を超えるとモーターの負担が大きくなります。

ワインに
サーモンムース

材料（プリン形4個分）

Ⓐ
- スモークサーモン……100g
- 生クリーム……100ml
- スープ（湯50ml+固形スープ¼個）
- 粉ゼラチン……5g
- 白ワイン……大さじ2
- こしょう、好みのハーブ各適量

エンダイブ……適量

作り方

1 粉ゼラチンを白ワインでふやかし、スープと合わせて完全に溶かす。

2 ナイフカッターを取り付けて1と材料Ⓐを入れ、［連続］で30〜40秒ふたを押す。

3 器に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。エンダイブなどの野菜といっしょにいただく。

MEMO
スモークサーモン、生クリームが冷た過ぎると、ゼラチン液がすぐに固まり出し、ムラになるのでご注意ください。

日本酒にも洋酒にも合う
えびのすり身揚げ

材料（4人分）

Ⓐ
- えび……300g
- 豚ばら薄切り肉……50g
- たまねぎ……¼個
- しょうが……1片
- 卵白……1個分
- 片栗粉……大さじ2
- 酒……大さじ1
- 塩……小さじ½

揚げ油……適量

作り方

1 えびは殻と背腹を取り、2〜3cm長さに切る。豚ばら肉は2〜3cm長さに切る。たまねぎは皮をむき、2〜3cm角に切る。しょうがは皮をむく。

2 ナイフカッターを取り付けて材料Ⓐを入れ、［連続］で約30秒ふたを押してすり身にする。

3 揚げ油を170〜180℃に熱し、2をスプーンで落とし入れ、色よく揚げる。

いかボール
いか200gとしょうが1片を30〜60秒すり身にして揚げる。

日本酒に
いかしゅうまい

材料（4人分）

Ⓐ
- 冷凍ロールいか（解凍しておく）300g
- しょうが……1片
- 卵白……1個分
- 酒……小さじ2
- 片栗粉・マヨネーズ各大さじ2
- 塩……ひとつまみ

しゅうまいの皮……1袋
ちんげん菜……適量

作り方

1 いかは2〜3cm角に切り、しょうがは皮をむく。しゅうまいの皮は1cm幅に切る。
※しゅうまいの皮は乾燥しないようにラップに包む。

2 ナイフカッターを取り付けて材料Ⓐを入れ、［連続］でふたを30〜40秒押してすり身にする。

3 スプーンを使ってたねを丸め、しゅうまいの皮をまぶし付ける。蒸気の上がった蒸し器でちんげん菜と共に15〜20分蒸す。

MEMO
処理されていない生いかなどは、内臓・皮・足を取り除く。

白身魚を使った
おせち料理

日本酒に
だて巻き

材料（4人分）

- 白身魚（タラ等）……180g
- 卵……3個
- 片栗粉……大さじ2
- 砂糖……大さじ3
- みりん……大さじ1
- 塩……小さじ½

1 白身魚はうろこ・頭・内臓と骨・皮を取り、2〜3cm角に切る。

2 ナイフカッターを取り付けて材料すべてを入れ、［連続］で30〜40秒ふたを押し、すり身にする。

3 **フライパンに油をなじませて2を流し入れ、焦がさないように両面きつね色に焼く。巻きすでしっかり巻き、冷めるまでおく。**

MEMO
2をボールなどに移し、すりおろした長芋50gを混ぜ合わせて焼くと、さらにふっくらおいしくなります。

ハーブドレッシングを作る

材料（1回分）

Ⓐ
- サラダ油……………………100ml
- 酢 ……………………………50ml
- 塩 ……………………………小さじ½
- こしょう ………………………少々
- バジル…………………………10枚
  （セルフィーユ、パセリ等好みのハーブでもよい）
  （ハーブは水気をよく切り、小さくちぎる）

〈サラダ例〉
- トマト……………………………1個
  （約5mmの厚さにスライスする）
- モッツァレラチーズ …………200g
  （好みの大きさに切る）
- サラダ菜 ………………………½株
  （洗って水気をよく切る）

ハーブドレッシングを作る

1 切換つまみを 連 続 に合わせ、ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。

2 Ⓐの材料をすべて入れてふたをし、約10秒ふたを押す。

使用後は　電源プラグを抜く

3 サラダ菜、トマト、モッツァレラチーズなどのサラダを皿に盛り付け、2のドレッシングをかける。

MEMO
ドレッシングなど液体だけを混ぜるときは、水位線（☞P.11）以下で使ってください。（高速回転のためあふれます。）

マヨネーズ

材料（約1回分）

Ⓐ
- 卵（常温に戻す）……………………1個
- 酢 ……………………………………大さじ1½
- 塩 ……………………………………小さじ½
- 練りからし ……………………………小さじ½
- こしょう ………………………………少々

サラダ油 ……………………………200ml

※ガラス容器の水分はきれいにふき取っておく。

1 ナイフカッターを取り付けてⒶを入れ、 連 続 で、約10秒ふたを押す。

2 さらにふたを押しながら注入口からサラダ油を注ぎ入れ、約50秒ふたを押す。

- ゆで卵やピクルス、たまねぎを入れると…**タルタルソースに**
- ケチャップを混ぜると…**オーロラソースに**
- ごまを入れると…**ごまマヨネーズに**

その他のドレッシング、たれを作る

野菜、魚介のサラダ・ステーキ・ハンバーグに
オニオンドレッシング
（1回分）
- たまねぎ ……………………………¼個
- にんにく ……………………………½片
- マスタード …………………小さじ1
- しょうゆ ……………………大さじ1
- ワインビネガー（白） ………25ml
- オリーブ油 …………………100ml
- 塩 ……………………………小さじ½
- こしょう ……………………………少々

連 続 で 約10秒 ふたを押す。

パスタ、ペンネに
ベルデソース
（1回分）
- バジル ……………………………20g
- 松の実 ……………………………20g
- にんにく ……………………………½片
- 粉チーズ …………………………20g
- オリーブ油 ……60ml（大さじ4）
- 塩 ……………………………小さじ½
- こしょう ……………………………適量

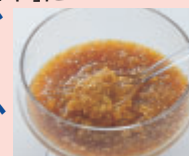
連 続 で 約10秒 ふたを押す。

MEMO
バジルが手に入りにくい場合は、ほうれん草100gをゆでて2〜3cmに切ったものを使ってもよいでしょう。

しゃぶしゃぶ・めん類の漬け汁・ほうれん草のごま和え・ゆで野菜に
ごまだれ

（1回分）
- いりごま……………………………40g
- Ⓐ 酒、砂糖 …………各大さじ2
- Ⓐ しょうゆ ……………大さじ1
- Ⓐ ごま油 ………………小さじ1

いりごまだけを入れて 連 続 で 約1分 ふたを押す。
次にⒶを加えて 約10秒 ふたを押す。

肉を漬け込んで、韓国焼肉「プルコギ」に
プルコギソース
（1回分）
- しょうゆ ……………………大さじ2
- 砂糖、いりごま ………各大さじ1
- ごま油 ………………………大さじ½
- 梨 ……………………………………¼個
- 白ねぎ ………………………………¼本
- にんにく ……………………………1片
- こしょう ……………………………少々

連 続 で 約10秒 ふたを押す。

MEMO
梨の代わりに酒大さじ2を使ってもよいでしょう。

冷しゃぶ・冷奴・野菜や魚介類のサラダに
梅ドレッシング

（1回分）
- 梅干し（種を取る）…………50g
- 酢 ………………60ml（大さじ4）
- 砂糖 ………………………大さじ1
- みりん ……………………大さじ1

連 続 で 約10秒 ふたを押す。

ナイフカッターを使って

お菓子を作る

りんごのガレットを作る

材料（直径20cmの円形1枚分）

［パイ生地］
Ⓐ
- 薄力粉 ……………………100g
- 塩 ……………………小さじ⅛
- グラニュー糖 …………小さじ¼
- 無塩バター …………………50g
（1cm角に切って冷凍庫でカチカチに冷やしておく。）

- 冷水（約5℃）…………………40ml
- りんご（紅玉）………………大1個
- グラニュー糖 ………………大さじ½
- 無塩バター ……………………適量
- 打ち粉（強力粉）………………適宜

ポイント **あらびき** は使わずに **連続** でチョンチョンとふたを押し、様子を見ながら混ぜる方が上手に仕上がります。

※「チョンチョン」とは1秒間隔でふたを押す、離すを繰り返すことを言います。

パイ生地を作る

1 切換つまみを **連続** に合わせ、ナイフカッターはつまみを持って取り付ける。

2 Ⓐの材料を入れ、「チョンチョン」と数回ふたを押したあと、さらに5～7秒ふたを押す。バターが米粒の半分くらいの大きさになり、粉と混ざってサラサラの状態になるまで回す。

3 冷水を加え、「チョンチョン」と数回ふたを押したあと、さらに2～3秒ふたを押す。全体が黄色っぽくポロポロの状態になるまで回す。

使用後は　電源プラグを抜く

4 *3*をボールにあけ、手やカード（またはへら）で底に押し重ねる作業を数回繰り返してひとまとめにする。
ラップで包み、冷蔵庫で約3時間休ませる。

カード

パイ生地をのばす➡りんごを載せる➡焼く

5 打ち粉をしながらめん棒で*4*を約2mm厚さにのばす。オーブン皿に載せて冷蔵庫でしばらく休ませる。
りんごは皮をむき、縦半分に切って芯を取り薄切りにする。

6 *5*の生地の中心をドーナツ形に抜き、りんごを少しずつずらしながら並べる。

7 グラニュー糖を全体にふりかけ、バターをちぎって散らし、200℃に予熱したオーブンに入れて途中焼き色が付いてきたら180℃に下げ、りんごに香ばしい色が付くまで、30分程焼く。

紅茶のバターケーキ

材料（直径15cmのクグロフ型1個分）

- 紅茶の葉（アールグレー）…………大さじ1
- 無塩バター（冷蔵庫から出したばかりのもの）…120g
- 粉砂糖 ………………………………100g
- 塩 ………………………………ひとつまみ
- 卵……………………………………中2個
- 卵黄…………………………………中1個分
- Ⓐ レモンの皮（すりおろしたもの）…1個分
- Ⓐ レモン汁 ……………………大さじ1
- Ⓑ 薄力粉 ………………………120g
- Ⓑ ベーキングパウダー …………小さじ1

下準備
- Ⓑは合わせてふるっておく。
- 型の内側にはけで溶かしバター（分量外）を塗っておく。
- オーブンを180℃に予熱しておく。

1 ナイフカッターを取り付けて紅茶の葉を入れ、**連続** で10～20秒ふたを押す。

2 *1*にバターを入れ、「チョンチョン」とふたを押したあと、**連続** で25～30秒なめらかな状態になるまでふたを押す。

3 粉砂糖を3回に分けて、そのつど「チョンチョン」とふたを数回押して混ぜる。塩も加えて **連続** で2～3秒ふたを押す。卵、卵黄、の順に加え、そのつど3～5秒ふたを押し、Ⓐも加えてさらに3～5秒混ぜる。

4 Ⓑの⅓の量を入れ、「チョンチョン」と数回ふたを押して混ぜ、残りのⒷを加えてさらに「チョンチョン」とふたを押して全体がなめらかになるまで混ぜ合わせる。

5 型に流し入れ、予熱したオーブンで40～50分焼く。約180℃
粗熱が取れたら型から出す。

みぞれなべを作る

材料（約4人分）

大根（皮をむき約3cm角に切る）……1本
水菜（3〜4cm長さに切る）……1束
白ねぎ（斜めに切る）……1本

<鶏のつみれ>
Ⓐ
- 鶏のささ身肉（筋を取り2〜3cm角に切る）…200g
- しょうが……1片
- 青ねぎ……½本
- 酒・片栗粉……各大さじ1
- 塩……小さじ¼

<たれ>
- しょうゆ…大さじ3
- 酢……大さじ2
- レモン汁…大さじ1
  （ゆず・かぼすなど）
- ごま油…大さじ1

MEMO
一口大に切った魚（金目鯛など白身の魚）に塩をして焼いたものを加えてもおいしいでしょう。

おろし・とろろカッターでおろせるもの

材料例	1回の最大量	回転切換つまみ	下ごしらえのポイント
大根・にんじん	250g	連　続	皮をむき、約3cm角に切り、おろす
長芋・れんこん			皮を厚めにむき、2〜3cm角に切り、酢水につけてからおろす
りんご			皮をむき、約2cm角に切り、塩水につけてからおろす

❌ **おろし・とろろカッターの禁止材料** 故障の原因になります。

●しょうが　●つくね芋　●じねんじょ
●いちょう芋

大根おろしを作る

1 切換つまみを 連　続 に合わせ、おろし・とろろカッターはつまみを持って取り付ける。

2 カッターの上に大根を均等に載せてふたをし、両手でしっかりふたを押す。
（かけらがなくなるまで約30秒ふたを押す。
※小さなかけらが一部残ることがあります。）
ガラス容器から取り出しておく。

鶏のつみれを作る

3 容器をさっと洗い、ナイフカッターを取り付けてⒶを入れ、 あらびき で25〜30秒ふたを押してつみれを作る。

4 土鍋に水を入れ火にかける。沸騰したら水菜、白ねぎを入れ、一煮立ちすれば、つみれをスプーンで落とし入れる。つみれに火が通れば2を加え、再び沸騰させたあと、たれをつけていただく。

使用後は　電源プラグを抜く

麦とろ

材料（4人分）

長芋……200g
（皮をむき、約3cm角に切り、しばらく酢水につけて水気を切る）
Ⓐ
- 濃いめのだし汁……50ml
- しょうゆ……小さじ1
- 塩……少々

刻みのり……少々

1 おろし・とろろカッターを取り付け、長芋を載せてふたをする。
連　続 で（かけらがなくなるまで）両手でしっかりふたを押す。

2 ガラス容器から取り出し、Ⓐとよく混ぜる。

3 麦ご飯にかけ、のりを添える。

MEMO
麦ご飯の炊き方
米と押し麦を同量混ぜ、普通の水加減よりやや少なめで炊く。

にんじん・りんごジャム

材料（1回分）

にんじん（皮をむき約3cm角に切る）…150g
りんご（皮と芯を取り2〜3cm角に切る）…2個
Ⓐ
- 砂糖……大さじ2〜3
- はちみつ……小さじ2

レモン汁……小さじ1

1 おろし・とろろカッターを取り付けてにんじんを載せ、 連　続 で両手でしっかりふたを押す。同様にしてりんごもすりおろす。

2 なべに1とⒶを入れて火にかけ、柔らかくなるまで煮、最後にレモン汁を加える。

MEMO
汁気がなくなった場合は、白ワインまたは水を足し、混ぜながら焦げないように注意しながら煮る。

パンの羽根を使って
パン生地をこねる

フードプロセッサーでのパン生地作り／基本材料

パン作りの工程

● フードプロセッサーは、高速練りにより、短時間で、手軽にパン生地をこねることができます。練りと一次発酵を本体で行います。※パン生地作りは必ず 連 続 でお作りください。

工程	本体使用		ベンチタイム	成形発酵	焼き上げ
	練り	一次発酵（自然発酵）			
時間	約2分	約30分（容器の半分位の大きさになるまで）	5～10分	30～35℃で40～60分	8～25分

パン生地作りのポイント

1 計量は正確に

パン作りは非常にデリケート。
水分量やその他の材料の配合によってはうまく練れなかったり、膨らまない場合があります。必ず記載分量でお作りください。
● 粉・油脂は計量ばかりで正確に！
● 液体は計量カップ（または計量ばかり、計量スプーン）で正確に！

大さじ1（15cc）	砂糖 約9g	
小さじ1（5cc）	塩 約5g	ドライイースト 約3g

フードプロセッサーでこねられる小麦粉の量は150gです。多くても少なくてもうまくできません。

2 イーストは必ず分量の水に溶かし、イースト液にしてから使う

（直接入れると粒が残り、膨らみが悪くなります。）

3 練るときは振動が大きいため、ふたは両手でしっかり押さえる

4 一次発酵の目安は容器の半分位の大きさまで生地が膨らんだら完了

● こね上がった生地の約2倍の大きさ
室温15～35℃で約30分
※室温が高い場合は、一次発酵の時間を短かめにする。
● ふたはしたまま発酵させる。（乾燥を防ぐため）

約30分たっても膨らみが悪い場合や、室温が低い場合（約15℃以下）は…
● 発酵装置付きのオーブンを使う。
● 湯を入れたボールを利用する。
①ボールの内側にバターを塗り、丸めた生地を入れる。
②別の大きめのボールに約40℃の湯を入れて①のボールを浮かべ、全体をラップで包む。

お願い
● 水分が多過ぎて生地がべたついたり、パンの羽根に巻きついて回転するときは、様子を見ながら少しずつ粉を足してください。
● 水分が少な過ぎて生地がそぼろ状になるときは、様子を見ながら少しずつ水を足してください。

MK-K48をお持ちの方へ
別売部品の“パンの羽根”が必要です。
（☞P.3）

作れるパンの種類

ころころパン ☞P.32

フォカッチャ ☞P.34

全粒粉パン ☞P.35

ベーグル ☞P.36

● フードプロセッサーでは4つのパン生地を基本にしています。

お知らせ
● 記載していないパンの配合はうまくできません。
● 国産小麦粉や、ホームベーカリー用のパンミックスはうまく練れなかったりうまく膨らみません。
● うどんの生地作りには使わない。

パンの基本材料

小麦粉 ｜ 強力粉

パン作りには
たんぱく質を多く（約12～15％）含む強力粉が基本です。
日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

MEMO
● ふるう必要はありません。
● 国内産の小麦で作った小麦粉やパン専用小麦粉は、たんぱく質の量に差があるため、生地がべたついたり、うまく練れなかったり、膨らみ方に差が出る場合があります。

役割
水でねられると、たんぱく質が結合してパンの組織（グルテン）を生成します。

油脂 ｜ バター 無塩バター マーガリン ショートニング

MEMO
キメを細かくし、やわらかくしっとりとしたパンにします。
● 固形のままお使いください。

糖分 ｜ 上白糖 グラニュー糖

役割
パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

塩

役割
味付けのほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

水

役割
小麦粉に加えてねられることによって、パンの組織を生成します。

予備発酵のいらない ドライイースト

必ず、予備発酵のいらないドライイーストを使います。（生イーストは使えません。）使うときは分量の水に溶かして入れてください。直接入れると粒が残り、うまく発酵できません。

日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします。

役割
パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。
パンの組織
発生した炭酸ガスを包み込んで膨れる。

MEMO
● 酵母は生きています。賞味期限が切れていないものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。

卵

役割
味・香り・色つやをよくします。パンの組織を強くする役目もあります。

ころころパンを作る

ころころパン
食事用にぴったりのパン。ころころとした形がかわいい。

材料（1回分：6個分）

Ⓐ
- 強力粉 ……………………150g
- 無塩バター ………………10g
- 上白糖…………大さじ⅔（約6g）
  グラニュー糖の場合：大さじ½（約6.5g）
- 塩……………小さじ⅓（約1.6g）
- 卵 ……………中½個（約25g）
- イースト液…ドライイースト小さじ1（約3g）を水60ml（60g）で溶いたもの

上新粉 ……………………………適量

ポイント
- 計量は正確に！
- イーストは必ず分量の水に溶かしておく。
  （直接入れると粒が残り、膨らみが悪くなります。）

生地を作る

1 切換つまみを 連 続 に合わせ、パンの羽根はつまみを持って取り付ける。

2 Ⓐの材料を入れ、約2分ふたを両手でしっかり押して、生地をこねる。
（練り不足の場合は約1分追加する。）

使用後は　電源プラグを抜く

3 パンの羽根を外し、丸め直して容器に再び入れ、ふたをして一次発酵させる。（約30分）
容器の半分位（こね上がった生地の約2倍の大きさ）まで膨らんだら一次発酵完了。

成形➡発酵➡焼く

4 3の生地をやさしく押しつぶしてガスを抜き、6等分し、かたく絞ったぬれぶきんをかけて約5分休ませる。

5 4の生地を丸め直してオーブン皿に並べ、霧吹きし成形発酵させる。
30〜35℃で40〜60分

6 上新粉を生地全体にまぶし（ドリールを塗ってもよい）、予熱したオーブンで8〜10分焼く。約200℃

洋菓子研究家
加藤千恵

プロフィール
- 北海道旭川に生まれる。
  国際線スチュワーデスとして海外を巡り、美味しいお菓子や食器に魅せられる。
  結婚退職後、本格的に製菓の勉強をする。
  パリのル・コルドン・ブルー、エコール・ド・リッツエスコフィエ、ドイツのボルフェンビッテル国立製菓学校等で製菓を学ぶ。
- 雑誌（きょうの料理、ミセス）テレビ（NHKきょうの料理、趣味悠々）などで活躍中。
  1999年から2000年にかけ、NHK教育TV、趣味悠々で「お菓子まるごと大全集」が好評。再放送、再々放送を行う。
- 著書「フードプロセッサーでお菓子革命」講談社、他多数。
- 広島アンデルセンカルチャースクール講師。
- 自由が丘の自宅でお菓子教室を主宰。フランス菓子をベースにオリジナルのお菓子を教える。家庭のお菓子は、おいしくて、シンプルでナチュラル、温かみのあるデコレーションがモットー。
- 金曜日、土曜日のウィークエンドだけ営業のティールーム「フレッシュクリーム」を自由が丘の自宅の一部で経営。
- ホームページアドレス
  http://www.chiekato.com

パン作りの中で最もたいへんな作業が生地をこねるところですね。
パンは、充分にこねて、粘りを出すことで、弾力に富んだパンが生まれるのです。
この“こねる”力仕事をフードプロセッサーに任せられるのですから、こんなにうれしいことはありません。
“こねる”作業がおっくうで、敬遠されてきたパン作りもフードプロセッサーを使えば、ほんの2〜3分でこね上がり、一次発酵も早いので、楽な気持ちで楽しく作っていただけますね。
加藤千恵

ころころパンの生地をアレンジ

ハーブパン

材料（木の葉形2枚分）
- ころころパンの材料 ……………………1回分
- セルフィーユ（生）・バジル（生）などのハーブ ……………………適量（目安8〜10g）

生地を作る

1 ナイフカッターを取り付け、セルフィーユ等のハーブを入れてふたをし、連 続 で約5秒ふたを押してみじん切りにする。

2 ナイフカッターを取り出してパンの羽根を取り付け、ころころパンの材料を入れて左記の手順2〜3に沿ってパン生地を作る。

成形➡発酵➡焼き上げ

3 2の生地をやさしく押しつぶしてガスを抜き、2等分し、かたく絞ったぬれぶきんをかけて約10分休ませる。

4 厚さ約1cmの木の葉型に伸ばし、切り込みを入れ、左右に引っ張って穴を大きくする。

5 オーブン皿に並べて霧吹きし、成形発酵させる。30〜35℃で40〜60分

6 上新粉をパン全体にまぶし予熱したオーブンで8〜10分焼く。約200℃

チョコパン

材料（8個分）
- ころころパンの生地（左記の手順4で、生地を分割しないで約10分休ませたもの）……1回分
- 製菓用チョコチップ ……………………40g
- アイシング Ⓐ
  - 粉砂糖 ……………………50g
  - ラム酒 ……………小さじ1
  - 水 ……………………小さじ½

- 生地を約1cm厚さにのばし、チョコチップを均等に散らす。
- 端から巻き、8等分に切って30〜35℃で40〜60分成形発酵させ、ドリールを塗って焼く。
- Ⓐをボールに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜ、あら熱を取ったあとパンにかける。

フォカッチャ・全粒粉パンを作る

フォカッチャ

フォカッチャ
「平らなパン」を意味し、イタリアではポピュラーなパン。オリーブ油の風味と塩気があるのでワインと相性が良いです。

材料（1枚分）

Ⓐ
- 強力粉……150g
- 上白糖……大さじ⅔（約6g）
- グラニュー糖の場合：大さじ½（約6.5g）
- 塩……小さじ½（約2.5g）
- オリーブ油……小さじ1（約4g）
- イースト液…ドライイースト小さじ1（約3g）を水90ml（90g）で溶いたもの

オリーブ油……大さじ2

Ⓑ
- クリスタルソルト（なければ塩）…適量
- ローズマリー……適量

生地を作る

1 パンの羽根を取り付け、Ⓐを入れてふたをし、ころころパン（☞P32）の手順2〜3に沿ってパン生地をこね、一次発酵させる。

成形→発酵→焼く

2 1の生地をやさしく押しつぶしてガスを抜いて丸め、かたく絞ったぬれふきんをかけて約10分休ませる。

3 生地をめん棒で約1cm厚さの円形にのばす。オーブン皿に並べ霧吹きし成形発酵させる。 30〜35℃で40〜60分

4 3の表面に指でくぼみを付けてオリーブ油を塗り、Ⓑをふりかけ、予熱したオーブンで10〜15分焼く。 約200℃

フォカッチャの生地をアレンジ

ピザ（1枚分）

- モッツアレラチーズ…300g（スライスする）
- トマト…小2個（約5mm厚さにスライスする）
- オリーブ油……大さじ2（26g）
- 黒こしょう・バジル……適量

● 2の生地をめん棒で直径約25cmの円形にのばし、オーブン皿に載せてフォークで穴をあけ、モッツアレラチーズ、トマト、オリーブ油、黒こしょうの順に載せ予熱したオーブンで20〜25分焼く。 180〜200℃

※焼き上がり5分前になったらバジルを載せて焼く。
※トマトが多かったり生地が厚いと生っぽくなります。

グリッシーニ（12本分）

● 1の生地を12等分（約20g）し、かたく絞ったぬれふきんをかけて約10分休ませる。
● 打ち粉（強力粉）をした台で生地を直径約1cm位の細長いひも状にのばす。
● 余分な粉を払い落とし、予熱したオーブンで焼く。 約200℃ で約10分、次に 約180℃ に温度を下げて約5分焼く。

全粒粉パン

基本の全粒粉パン
サルタナ（レーズン）入り
くるみ入り
ごま入り

全粒粉パン
小麦の殻を取って、ふすまがついたまま丸ごと細かくひいたものが、全粒粉。ビタミンや食物繊維が多く含まれ、独特の風味があります。

材料（基本の全粒粉パン：1個分）

Ⓐ
- 強力粉……120g
- 全粒粉……30g
- 上白糖……大さじ⅔（約6g）
- グラニュー糖の場合：大さじ½（約6.5g）
- 塩……小さじ½（約2.5g）
- サラダ油……小さじ1（約4g）
- イースト液…ドライイースト小さじ1（約3g）を水90ml（90g）で溶いたもの

全粒粉……適量

生地を作る

1 パンの羽根を取り付け、Ⓐを入れてふたをし、ころころパン（☞P32）の手順2〜3に沿ってパン生地をこね、一次発酵させる。

成形→発酵→焼く

2 1の生地をやさしく押しつぶしてガスを抜き、丸めたあとかたく絞ったぬれふきんをかけて約10分休ませる。

3 2の生地をそのまま丸め直して、オーブン皿に載せ、霧吹きし成形発酵させる。 30〜35℃で40〜60分

4 焼く前に全粒粉をまぶしカッターやナイフで切り込みを入れ、予熱したオーブンで焼く。 約200℃ で約10分、次に 約180℃ に温度を下げて約10分焼く。

全粒粉のパンの生地をアレンジ

ごま入り（8個分）

● Ⓐを1分こねたあと、白いりごま15g（大さじ2杯弱）を加え、さらに1分こねてパン生地を作り、一次発酵させる。
● ガス抜きした生地を8等分（約30g）し、手順3の要領で成形発酵させ、焼く前に表面に卵白を塗り、ごま（分量外）を貼り付け予熱したオーブンで約10分焼く。 約200℃

サルタナ（レーズンでも可）入り（1個分）

A

B

C

● Ⓐを1分こねたあと、サルタナ30gを加え、さらに1分こねてパン生地を作り、一次発酵させる。
● ガス抜きした生地を丸め、だ円形にのばして成形し A→B、手順3の要領で成形発酵させ、焼く前に全粒粉をまぶし、斜めに切り込みを入れ C、予熱したオーブンで焼く。 約200℃ で約10分、次に 約180℃ に温度を下げて約10分焼く。

くるみ入り（4個分）

● ナイフカッターを取り付け、殻を取ったくるみ30gを入れてふたをし、あらびき で約5秒ふたを押してみじん切りにする。
● くるみとナイフカッターを取り出してパン羽根を取り付け、Ⓐを1分こねたあと、刻んだくるみを入れてさらに1分こねてパン生地を作り、一次発酵させる。
● ガス抜きした生地を4等分し、手順3の要領で成形発酵させ、焼く前に全粒粉をまぶし、一本切り込みを入れ、予熱したオーブンで10〜15分焼く。 約200℃

パンの羽根を使って
パン生地をこねる

ベーグルを作る

ベーグル

ベーグル
ドーナツ形をしたユダヤ生まれのパン。焼く前にゆでることで、もちっとした食感になります。

食べ方
そのままでもOKですが、食べる前に軽くオーブントースターなどで温めてもよいでしょう。横半分にスライスしてレタスやハム・チーズなどをはさんで食べてもおいしいです。

材料 プレーン（4個分）

Ⓐ
- 強力粉 ……………………150g
- 上白糖 …大さじ1½（約13.5g）
  - グラニュー糖の場合：大さじ1（約13g）
- 塩……………小さじ½（約2.5g）
- サラダ油 ………小さじ1（約4g）
- イースト液…ドライイースト小さじ1（約3g）を水80ml（80g）で溶いたもの

生地を作る

1 パンの羽根を取り付け、Ⓐを入れてふたをし、ころころパン（☞P32）の手順2～3に沿ってパン生地をこね、一次発酵させる。

成形→発酵→焼く

2 1の生地をやさしく押しつぶしてガスを抜き、4等分して丸め、かたく絞ったぬれふきんをかけて約10分休ませる。

3 パン生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくする。オーブン皿に並べ、成形発酵させる。
30～35℃で40～60分

4 熱湯で両面30秒ずつゆで、水気を切る。

5 予熱したオーブンで10～15分焼く。
約200℃

ベーグルの生地をアレンジ

シナモンベーグル（4個分）

●Ⓐにシナモン小さじ1を加えてパン生地を作る。

ブルーベリーベーグル（4個分）

●Ⓐにドライブルーベリー30gを加えてパン生地を作る。

フードプロセッサーでのパン作り Q&A

材料について

Q 投入順序は決まっているのですか？
A メニューに記載されている材料であれば、投入順序は決まっていません。

Q 分量を変えても作れますか？
A メニューに記載されている分量を変えるとうまくできないことがあります。必ず記載分量で作ってください。また国産小麦粉はうまく練れないので使わないでください。ホームベーカリー用のパンミックスもうまく膨らみません。

Q 一般の料理本のメニューのパンを作っても良いですか？
A メニューブックに記載されていないパンはフードプロセッサーでの練りに適さず、うまくできない場合があります。記載されているパンを作ってください。

発酵について

Q イーストは溶かさずに投入しても良いですか？
A イーストの粒が溶けずに残ってしまうことがあり、膨らみが悪くなります。
イーストは必ず分量の水に溶かし、イースト液にしてから加えてください。

Q イーストを入れても一次発酵でうまく膨らまないのですが…。
A 練り不足と温度の影響が考えられます。
①練り不足 …練りが足りないと、グルテンが充分形成されずガス保持力が弱いので、最低2分間は運転してください。それでも練り不足の場合はさらに1分追加運転してください。
②温度 ………室温や水、小麦粉の温度が低すぎるとイーストが活発に働くことができず、膨らみが悪くなります。夏のクーラーが直接当たる場所や、冬の寒い場所は避けてください。また、冷水は使用せず、冷蔵庫に保管している小麦粉は前もって冷蔵庫から出しておいてください。温度が低いとわかったら、発酵装置付きのオーブンを使ったり、40℃くらいの湯せんにかけるなどして再び発酵させてください。

Q 成形発酵はオーブンで行うのですか？
A 発酵装置付きのオーブンをお使いください。室温が15～35℃であれば室温でも行うことができます。
（様子を見ながら約1.5～2倍に膨らむまで行ってください。）

Q ちょうど良い発酵状態を見極める方法はありますか？
A 2つの方法があります。
①こね上がった生地の体積を1とし、何倍の体積に膨れたか判断します。一次発酵は約2倍、成形発酵は1.5～2倍に膨らめば完了です。（体積比）
②人差し指の先に粉を付けて、発酵した生地の中央部に第2関節まで差し込み、すっと抜きます。指穴がそのまま残れば発酵が適正に終了した合図です。指穴が縮んでしまった場合は発酵不足、指穴周辺にしわができ、生地の表面がストンと落ちた場合は過発酵です。（フィンガーテスト）

パン生地について

Q 良い生地の判別方法はありますか？
A 生地を広げて指で伸ばしていくと、半透明で薄く均一な膜質を持ち、切れずに作業しやすいものが良い生地だと言えます。

Q 練り後、生地を一つにまとめた方が良いのはなぜですか？
A 丸めることによって生地表面に張りを持たせ、生地表面のグルテンを緊張させてパン生地中の炭酸ガスを保持しやすくするためです。

材料の準備／使い方

材料の準備

材料例	カッター切換	材料セット	切り方	1回に投入できる量	ポイント
キャベツのせん切り	スライス	カッターの上に載せる	芯をとり、8等分する。	100g（中1/8個分）	図の大きさ以下に切る 約7cm以下 約11cm以下 約6cm以下
たまねぎのスライス	スライス	カッターの上に載せる	皮をむきたて半分に切る。	100g（中1/2個分）	
じゃがいものスライス	スライス	カッターの上に載せる	皮をむき半分に切る。	100g（中1個分）	
きゅうりの輪切り	スライス	投入口に入れる	両端を切り、2等分する。	1本分	同じ長さに切りそろえる ※1本分スライスごとに取り出す（たまったきゅうりがカッターの裏面に当たると、スライスしたきゅうりがつぶれます。）
にんじんのスライス	スライス	投入口に入れる	両端を切り、約6cm以下の長さに切って縦に2等分する。	100g（中1/2本分）	繊維の方向が横になるように 約2.5cm以下 約6cm以下 切る ●上下を切って平らにすると、材料に力が均等にかかり、うまく切れます。
にんじんのせん切り	せん切り	投入口に入れる	両端を切り、約6cm以下の長さに切って縦に2等分する。	100g（中1/2本分）	繊維の方向が横になるように 約2.5cm以下 約6cm以下 切る ●上下を切って平らにすると、材料に力が均等にかかり、うまく切れます。
大根のせん切り	せん切り	投入口に入れる	両端を切り、約6cm以下の長さに切って縦に2等分する。	100g（中1/8本分）	繊維の方向が横になるように 約2.5cm以下 約6cm以下 ●斜線部を少し切ると投入口に入れやすくなります。
じゃがいものせん切り	せん切り	投入口に入れる	皮をむき、たて半分に切る。	100g（中1個分）	約2.5cm以下 約6cm以下
きゅうりのせん切り	せん切り	投入口に入れる	両端を切り、約6cm長さに切る	1本分	約6cm以下

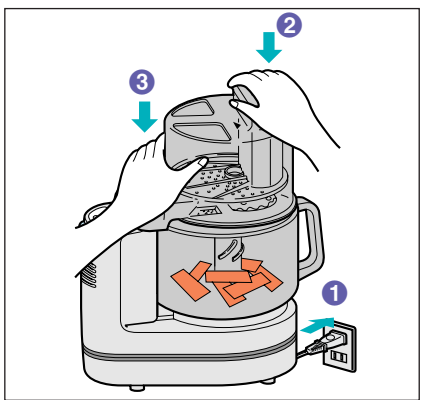
MK-K58・K48をお持ちの方へ
スライス・せん切りカッターセットが必要です。
(☞P.3)

使い方

1 回転切換つまみを あらびき に合わせ、スライスまたはせん切りに合わせたカッターを容器に取り付ける

※MK-K48は連続回転のみです。
※スライス・せん切りカッターの刃の合わせ方（☞P.13）

お願い
- キャベツのせん切りは、「スライス」に合わせる。

2 材料を入れる

キャベツ・たまねぎ・じゃがいもなどはカッターに載せる

- キャベツはカッター全体に載る大きさに切る。（キャベツは中心部の上でもかまいません）
- たまねぎやじゃがいもは、カッターの中心部を避けて載せる。（中心部に載せると、つながって切れます）

きゅうり・にんじん・だいこんなどは投入口に入れる

- きゅうりなど細い材料を輪切りするときは、必ず▶印側に入れる。（材料が倒れて、斜め切りになるのを防ぎます。）
- にんじんなどのスライスは重ねて入れることができます。
※せん切りは1つずつ入れてください。

3 電源プラグを差し込み、押込棒で材料を強く押さえたままふたスイッチを押す。

- 押込棒は切り終わるまで強く押し続ける。
- 材料を強く押さえないと、スライスやせん切りがうまくできないことがあります。

※MK-K48で野菜をスライス・せん切りするときは、できぐあいを見ながらふたを「チョンチョン」と押す。

使用後は
❶電源プラグを抜く
❷カッターを外し、材料をへらなどで取り出す

お願い
- 材料の切れ端が刃の間に残ったときは、はしなどで取り除く。
- 続けて作る場合は、切った材料が容器にいっぱいになる前に、他の器に移し換える。

野菜たっぷりサラダを作る

材料（約4人分）

Ⓐ { 大根／にんじん（皮をむき投入口に入る大きさに切る）
- 大根………100g（中1/8本）
- にんじん………50g（中1/4本）

Ⓑ {
- たまねぎ（皮をむき、縦半分に切る）…100g（中1/2個）
- きゅうり（投入口に入る大きさに切る）………中1本
- セロリ（筋を取り投入口に入る大きさに切る）…中1/2本

鶏ささみ……………………………………………100g
（筋を取り塩、こしょう、酒をふりかけ酒蒸しにする。）
ドレッシング（好みのもの）……………………………適量

大根・にんじんをせん切りする

1 切換つまみを**あらびき**に合わせ、「せん切り」に合わせたスライス･せん切りカッターを指穴部を持って取り付け

2 ふたを載せ、下ごしらえしたⒶの材料を投入口に入れ、押込棒を押しつけたまま、ふたを押してせん切りにし、取り出す。

たまねぎ･きゅうり･セロリをスライスする

3 スライス･せん切りカッターを「スライス」に合わせてセットし直し、Ⓑの材料を順にスライスする。
- **たまねぎはカッターの上に載せ、押込棒を押しつけたまま、ふたを押し、取り出す。**
- きゅうり、セロリは投入口に入れ、押込棒を押しつけたまま、ふたを押す。

使用後は　電源プラグを抜く

4 2と3を氷水に浸し、ざるに上げて水気を切る。

5 器に野菜を盛り、細かくさいた鶏ささみを散らしてドレッシング（☞P.24～25）をかける。

ポテトグラタン

材料（グラタン皿　2皿分）

じゃがいも……………400g（約5個）
塩……………………………小さじ1/2
こしょう……………………………少々
バター（1cm角に切る）……………10g
牛乳、生クリーム……………各大さじ4
溶けるチーズ…………………………50g

1 じゃがいもは皮をむき、横半分に切る。

2 「スライス」に合わせたスライス・せん切りカッターをセットしてじゃがいもを載せ、**あらびき**でふたを押してスライスする。しばらく水にさらした後、しっかり水気を切り、塩、こしょうをまぶす。

3 グラタン皿に薄くバター（分量外）を塗り、2を敷き詰める。バターを載せ、牛乳・生クリームをまんべんなく回し入れ、チーズを載せる。

4 予熱したオーブンで40～50分焼く。
約160℃

広島風お好み焼き

材料（4枚分）

キャベツ（縦1/8切りにする）…400g（中1/2個）
もやし……………………200g（中1袋）
豚薄切り肉（2～3cm長さに切る）…200g
卵……………………………………4個
焼きそば……………………………4玉
ソース・塩・こしょう・油………各適量

〈生地〉
Ⓐ {
- 薄力粉……………………………100g
- 卵…………………………………2個
- だし汁…………………………200ml
- 長芋（すりおろす）……………50g

桜えび、紅しょうが、削り節、青のりなど…好みで適量

1 「スライス」に合わせたスライス･せん切りカッターに下ごしらえしたキャベツを載せ、**あらびき**でふたを押してせん切りする。Ⓐをすべて合わせ、生地を作る。

1枚分の焼き方

2 ホットプレートまたは鉄板を熱して油をなじませ、生地を1枚分ぐらい薄く丸くのばす。（玉じゃくしの背を使ってのばすとよい。）

3 桜えび、紅しょうがなど好みで載せ、その上にもやしとキャベツを1枚分たっぷり載せ、豚肉を1枚分かぶせる。**生地を上から少しかけ、裏面が焼ければひっくり返し、上からぎゅっと押しつけて火を通す。**

4 焼きそば（1人分1玉）をいためて、塩・こしょう・ソースで味付けし、その上に3を載せる。

5 卵を1個割り落としてお好み焼きぐらいに広げ、その上に4を置く。上からしっかり押し、卵がきつね色に焼けたらひっくり返して、ソースを塗る。削り節、青のりなど好みで上に載せる。
※残りの3枚も同様に焼く。

お手入れ／収納／故障かな？

お手入れ

お手入れするときのお願い

- 電源プラグを抜き、カッターの取り扱いに注意して行う
- 薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで洗う
  ※ベンジン・シンナー・スポンジのナイロン面・たわし・磨き粉を使わない。（表面を傷付けます。）
- 40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない
  （樹脂部分が変形する原因になります。特にスライス・せん切りカッターは、切換つまみが変形して固定できなくなることがあります。）

本体

よく絞ったふきんでふく。
※軸もきれいにふく。

容器・ふた・パンの羽根 押込棒・収納ケース

スポンジで洗う。

カッター類

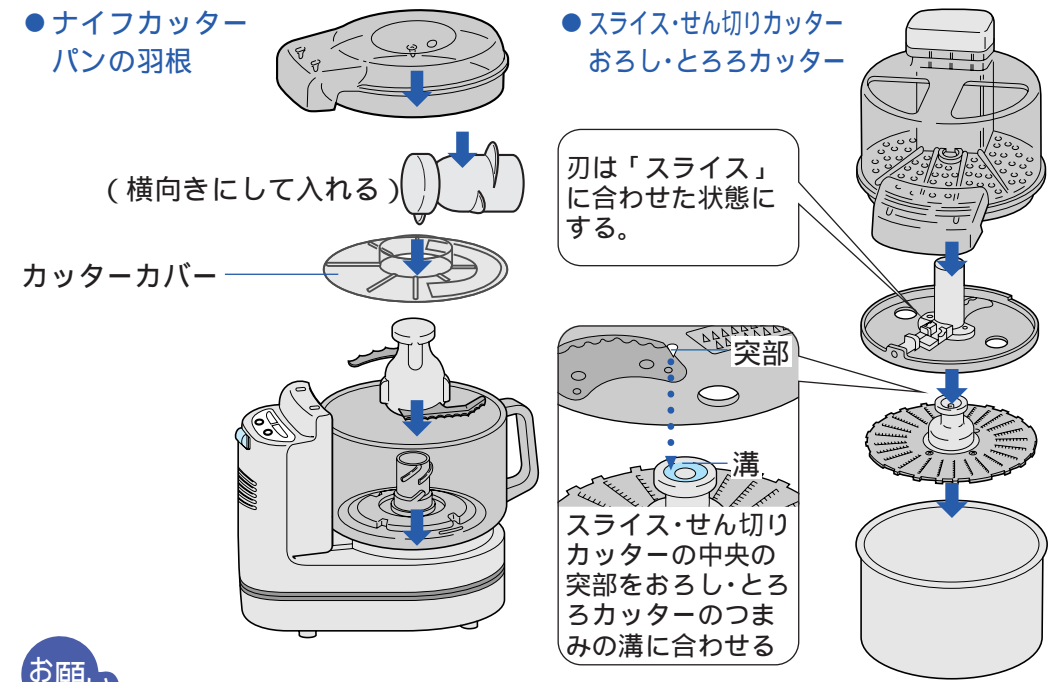
付属のへら付きブラシで洗ったあと、容器内に取り付けてふたをして運転し、水を切る。

収納

- ナイフカッター
  パンの羽根

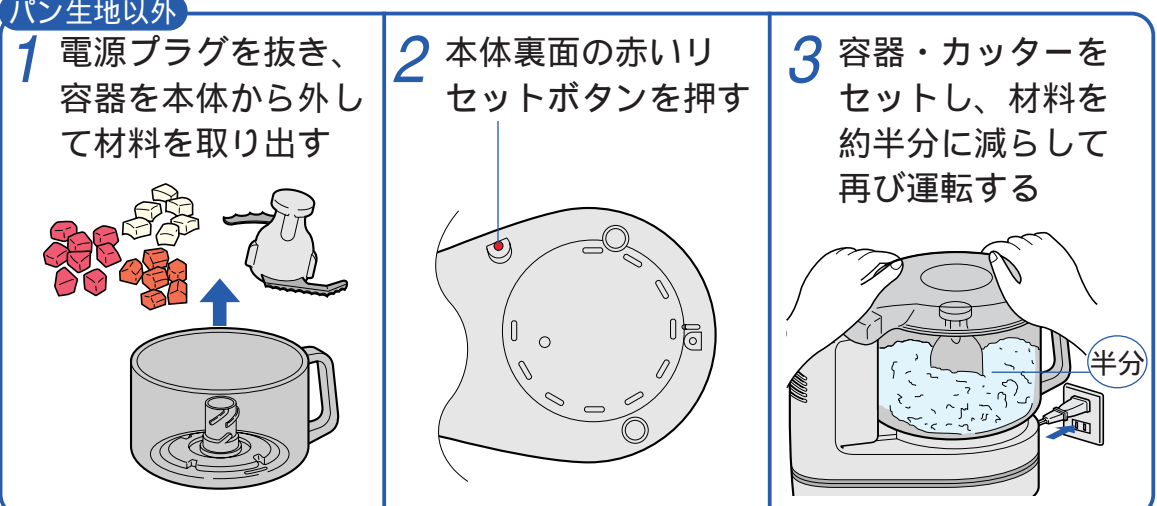
- スライス・せん切りカッター
  おろし・とろろカッター

刃は「スライス」に合わせた状態にする。

スライス・せん切りカッターの中央の突部をおろし・とろろカッターのつまみの溝に合わせる

お願い

- 持ち運ぶときは、必ず収納ケースを両手で持つ。
- 乳幼児の手の届かない所に保管する。

故障かな？

（故障ではありません。お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。）

こんなときは	ここが原因	こうして直します
スイッチが入らない	ふたの取り付け方が悪くないですか	ふたの突起をスイッチに合わせる
カッターが回らない 振動が大きい	材料を入れ過ぎていませんか 材料が大き過ぎませんか	量を減らす 小さく切り直す
カッター・パンの羽根の回転が遅くモーターがうなるような音がする	材料がカッター・羽根に巻き付いたり、容器との間に挟まっていませんか	巻き付いたり、挟まっている材料を取り除く
使用中に運転が止まる	材料を入れ過ぎたり、禁止材料を入れていませんか	下記の「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」に従って直す

● モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは

モーターに負担がかかると、保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。
次のようにして直してください。

パン生地以外

1. 電源プラグを抜き、容器を本体から外して材料を取り出す

2. 本体裏面の赤いリセットボタンを押す

3. 容器・カッターをセットし、材料を約半分に減らして再び運転する

- 上記の処置をしてもたびたび運転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

パン生地

1. 電源プラグを抜く
2. 本体裏面の赤いリセットボタンを押す
3. 粉を小さじ1ずつ様子を見ながら足して運転する
   - 容器のふちに付いた生地は、あらかじめへらでまとめておく。

- 上記の処置をしても運転が止まるときは、もう一度手順2～3を行ってください。

保証とアフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れ などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…
- **修理は** サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせは** 「お客様ご相談センター」へ！

●保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品の保有期間

当社は、このフードプロセッサーの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P.43）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

- **保証期間中は**
保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

ご連絡いただきたい内容	
品名	フードプロセッサー
品番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

- **保証期間を過ぎているときは**
修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。
- **修理料金の仕組み**
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

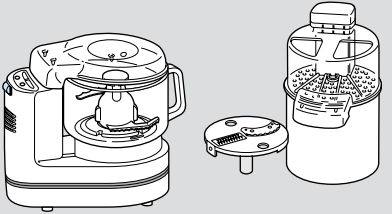
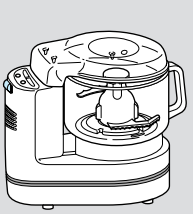
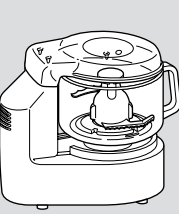
使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
水戸	水戸市柳河町309-2	☎(029)225-0249
つくば	つくば市花畑2丁目8-1	☎(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市椎木町404-2	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0103

仕様

仕様

	MK－K78		MK－K58	MK－K48
	ナイフカッター使用時	スライス・せん切りカッター使用時	ナイフカッター使用時	ナイフカッター使用時
電源	交流100 V　50-60 Hz　共用			
消費電力	120 W			
定格時間	30分			
回転数（無負荷時）	2,900回／分（連続回転時）			
コード長さ	1.2 m			
大きさ（約）幅	15.5 cm	15.5 cm	15.5 cm	
大きさ（約）奥行	22.5 cm	22.5 cm	22.5 cm	
大きさ（約）高さ	21.0 cm	31.5 cm	21.0 cm	19.0 cm
質量（約）	2.8 kg	3.1 kg	2.8 kg	2.6 kg
容量（約）	1回に調理できる最大量 500 g（ハンバーグの場合）	1回に投入できる量 100 g（キャベツの場合）	1回に調理できる最大量 500 g（ハンバーグの場合）	

愛情点検　長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

こんな症状はありませんか

- コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。
- 容器にひび割れなどができた。

以上のような症状のときは使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です	お買い上げ日	年　月　日	品番	
	販売店名	☎（　）　－	お客様ご相談窓口 ☎（　）　－	

ご家庭のオリジナルレシピづくりに
ご活用いただき、台所のアシスタントとして
ぜひお役立てください。

National

フードプロセッサー　取扱説明書・料理集

ハーブドレッシング P.24

いわしのつみれ汁 P.20

松下電器産業株式会社
クッキングシステム事業部
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

UZ50-137
S0102S1023